Panini Grill

PG

Manual de Usuario



En primer lugar, gracias por comprar y usar nuestro producto. Toda la información y directrices de este manual de usuario cumplen con determinadas normas aplicables, que salen de nuestro conocimiento y experiencia acumulado a largo plazo, así como las situaciones de desarrollo del proyecto actual.

Limitado a algunas estructuras especiales, elementos adicionales específicos o nuevos cambios tecnológicos, la situación del uso real puede ser un poco diferente de lo que se indica en este manual de usuario. Si tiene alguna pregunta, por favor no dude en ponerse en contacto con el fabricante mediante el método mostrado en la página de atrás de este manual.

Para mayor seguridad y una operación eficiente, por favor deje el documento a disposición de los usuarios para su referencia. Lea el manual detenidamente antes de cualquier operación, sobre todo antes de iniciar el dispositivo.

Este manual no es aplicable para aquellos que tengan discapacidades físicas o mentales, experiencia y/o conocimiento insuficiente, incluidos los niños.

The manufacturer declines any responsibility in the event users do not follow the instructions or guidelines stated here.

El manual de instrucciones debe ser guardado cerca del dispositivo, de fácil acceso para cualquier persona que desee trabajar con él o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos para fines de desarrollo y mejora de las propiedades útiles.



Advertencia

- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de la propiedad o siniestro. Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier ajuste o mantenimiento, cuyo trabajo debe ser realizado por una persona entrenada y cualificada.
- Para su mayor seguridad, por favor mantenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas o cualquier otro objeto inflamable o explosivo.
- El dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas o mentales, o que no tengan la suficiente experiencia y / o conocimiento, a menos que tales personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado del dispositivo.
- Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.
- Conservar este manual en forma segura. Al pasar o vender el dispositivo a un tercero,

los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo que cumpla con las pautas de seguridad indicadas en el manual.

- No almacene ni utilice gas, líquido o un objeto inflamable o explosivo en las proximidades del aparato.
- Si el aparato está colocado cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, o de lo contrario cubrirlos con material resistente al calor no combustible, y prestar atención a la normativa contra prevención de incendios.

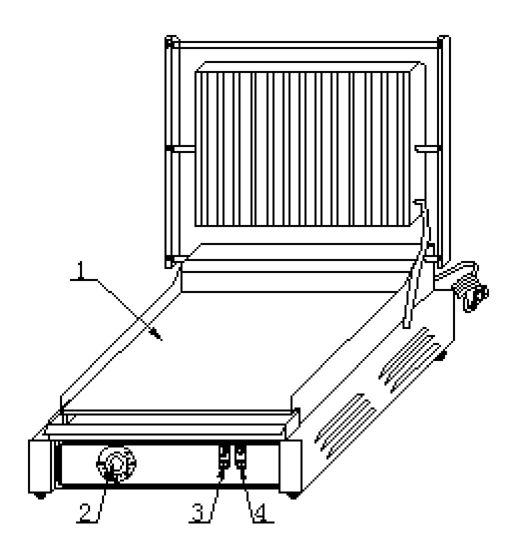
Contenido

1. Introducción funcional

Este producto está diseñado bajo nuestra investigación y desarrollo, mientras absorbe las ventajas de los productos similares del país y del extranjero. Es novedoso en diseño, estructura razonable, fácil de usar, uso duradero y mantenimiento conveniente. La temperatura de la plancha se puede ajustar libremente dentro de un cierto rango de acuerdo a las necesidades de los alimentos. Este equipo se usa para asar carnes, que se colocarán en el centro de la placa. Entre tanto, también es aplicable para asar otro tipo de alimentos, por lo que es un equipo ideal para hoteles, supermercados, restaurantes, bares, restaurantes de comida rápida y la industria alimentaria.

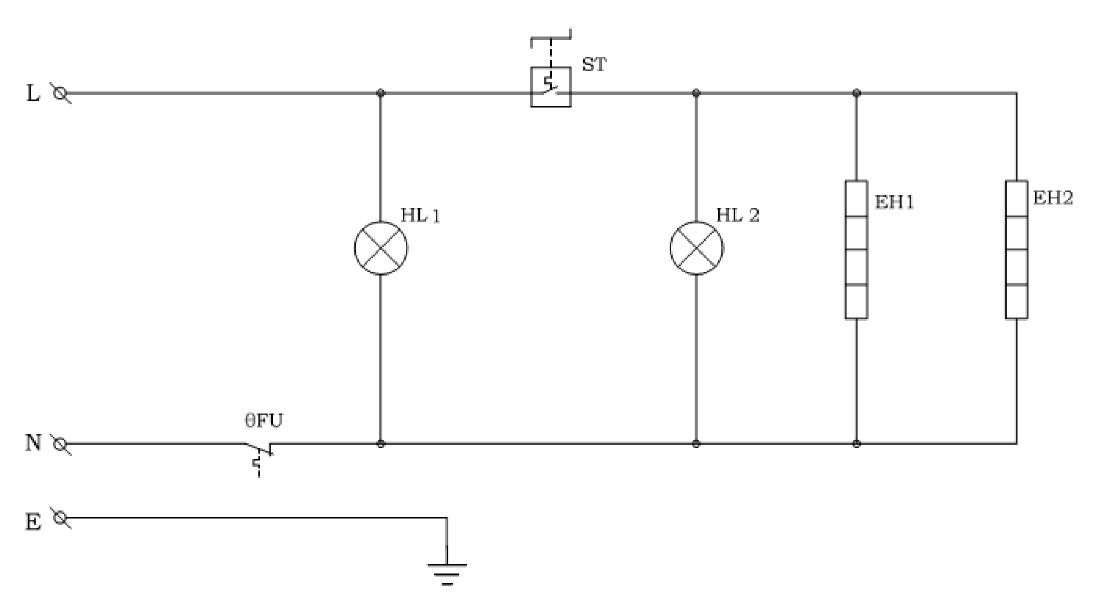
2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento

Estructura de diagrama esquemático:



1--- Cuerpo
2--- Termostato
3--- Indicador de temperatura
4--- Indicador de encendido

Diagrama eléctrico:



HL1-----Indicador de encendido **ST**-----Termostato **θFU**-----Interruptor térmico
HL2-----Indicador de calentamiento **EH1**-----Elemento de calor **EH2**-----Elemento de calor

3. Características principales y parámetros

Modelo	Dimensiones（mm）	Potencia（kW）	Voltaje（V）	Peso neto（kg）
PG	450×370×220	2.5	220-240	20

4. Precauciones y recomendaciones

4.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, por favor manejar el aparato con cuidado y no voltear para evitar el daño de la caja y las piezas internas. El dispositivo embalado debe ser almacenado en un almacén bien ventilado de ningún gas corrosivo. En caso de que sea necesario cualquier almacenamiento temporal, por favor tome medidas contra la lluvia.

4.2 Aviso de instalación

1. La tensión de alimentación debe ser de acuerdo con el voltaje de funcionamiento del dispositivo.

2. Se debe instalar un enchufe de tres puntas.
3. Temperatura de este dispositivo es ajustable en 250ºC ± 5%.
4. Hay una toma de tierra en la parte posterior del horno, que debe ser conectado con un cable de cobre de no menos de 1.5mm2 y un cable de tierra que cumpla con las normas de seguridad.
5. Después de la instalación, compruebe si la conexión está perdida, si la tensión es normal y si la conexión a tierra es segura.
6. Coloque el dispositivo en una superficie plana y estable, y colocar los laterales lejos de material no combustible (por ejemplo, paredes de ladrillo y ventanas), a no menos de 10 cm, y de la parte trasera por lo menos a 20 cm.
7. La disposición fija del cable debe estar equipado con un interruptor de desconexión de todos los polos, con una distancia separación de contacto de al menos 3 mm. Se recomienda un interruptor de protección de fuga de tierra. No apile artículos diversos en frente del interruptor para una operación conveniente.
8. La posición de montaje se debe mantener alejado de objetos inflamables y explosivos. La temperatura ambiente debe estar por debajo de 45ºC y la humedad relativa debe ser inferior al 85%.
9. La instalación debe ser efectuada por un técnico profesional.

4.3 Aviso especial

1. Este producto es un equipo comercial que necesita ser operado por un cocinero entrenado, no apto para uso doméstico.
2. No balancear ni inclinar la máquina durante la operación.
3. No desmonte o auto-modifique el equipo. El desmontaje o auto-modificación puede provocar accidentes.
4. No abra la carcasa de la máquina. Este producto contiene circuitos de alta tensión, el desmontaje de la carcasa puede provocar una descarga eléctrica.
5. Desenchufe y corte el suministro eléctrico antes de limpiarlo.
6. No pulverice agua directamente sobre el aparato durante la limpieza. El agua puede ser un conductor de electricidad, que puede causar una descarga eléctrica debido a la fuga.
7. No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre el mismo. El funcionamiento incorrecto puede causar daños y peligros.
8. La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque el aparato con las manos directamente debido a la alta temperatura durante y después del uso.
9. Para evitar daños, apague el interruptor eléctrico lo antes posible cuando se acerquen tormentas.
10. No destruya el panel de control con objetos duros o afilados
11. Apague el interruptor cuando termine de trabajar
12. El mantenimiento debe ser realizado por técnicos cualificados.

13. Si el cable de alimentación está dañado, en caso de peligro, el reemplazo debe ser realizado por el fabricante u otro departamento de mantenimiento o técnico profesional.

5. Instrucciones de uso y flujo de operaciones

1. Antes de usar, verifique de que la instalación eléctrica es correcta y asegúrese de que la tensión de alimentación se corresponde con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Enchufe y pulse el interruptor de encendido, el indicador se encenderá y empezará a calentar. Cuando la temperatura alcance los 250ºC, el aparato dejará de calentar automáticamente. Si la temperatura es inferior a 250ºC, el dispositivo de conecta de forma automática para recalentarse. El procedimiento es cíclico para mantener una temperatura contante a 250ºC.
3. Se tarda unos 8 minutos para que la temperatura alcance los 250ºC, después de conectarse a la red eléctrica.
4. La temperatura se ajusta en función del tipo de alimento. Entre 150℃~250℃ es lo recomendado.
5. Si la temperatura alcanza los 250℃, levantar la placa superior a la posición correcta mediante con la palanca de operación (ajustar el grado de sujeción entre el bloque límite de cobre ajustable en la parte trasera y el pasador rotativo de la parte trasera, con una llave especial. Para asegurar que la placa superior se fije libremente dentro del rango aumentado del codo de cableado, por favor devolver a la fuerza del muelle de torsión y límite de cobre ajustando el bloque). Entonces, cubra la placa inferior con aceite comestible y colocar la comida preparada de manera uniforme sobre la placa inferior. Baje la placa superior y presione el asa con suavidad. Evalúe las condiciones de cocción levantando el asa superior hasta que esté listo, esto puede ser determinado por los operarios.
6. Hay un depósito de aceite usado inferior. Tanto el aceite vegetal como animal de la carne se puede recoger en el depósito de aceite cuando está fluyendo hacia abajo desde la placa inferior.
7. Limpieza: Este dispositivo se puede limpiar con un paño húmedo con detergente. No rocíe agua directamente ni lo sumerja en agua para limpiarlo, ya que puede dañar las propiedades eléctricas del aparato y causar un accidente de seguridad eléctrica.

6. Routine Inspection

Es necesario revisar el equipo a diario..
Revisar el equipo regularmente puede evitar que ocurran serios accidentes.
Deje de usar el equipo si se percibe que hay problemas en el circuito o máquina.
Revisar el estado del equipo antes y después de usarlo todos los días.

Antes de usar: Está la máquina inclinada?

Está dañado el panel de control?
Está el cable de alimentación viejo, agrietado o dañado?

Durante el uso: Hay algún olor y ruido extraño?
Está la temperatura fuera de control o hay cualquier fuga eléctrica?
La potencia es normal?

7. Limpieza y mantenimiento

1 Antes de limpiar, primero cortar el suministro de energía para evitar accidentes inesperados
2 Limpie la superficie del cuerpo y el cable de alimentación con un trapo húmero con detergente no corrosivo después del uso todos los días. No rocíe agua directamente sobre el aparato. La infiltración de agua puede dañar la propiedad eléctrica y causar un accidente de seguridad eléctrica.
3 Si no va a utilizar el aparato, por favor apague el termostato y el interruptor de alimentación.
4 Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, límpielo completamente y guárdelo en un almacén bien ventilado, libre de gases corrosivos.

8. Análisis de fallos y solución de problemas

Síntomas	Causas	Soluciones
La fuente de alimentación está conectada y el indicador encendido, pero el interior no calienta.	1. El interruptor de temperatura está dañado. 2. Uno de los elementos de calor está quemado	1. Reemplace el interruptor de temperatura 2. Reemplace el element de calor quemado
Al conectar la fuente de alimentación y encenderlo el indicador está encendido pero la temperatura sigue subiendo y fuera de control	El controlador de temperatura está defectuoso.	Reemplace el interruptor de control de temperatura
Al conectar la fuente de alimentación y encender el interruptor, el indicador está apagado.	El indicador está defectuoso.	Reemplace el indicador
La fuente de alimentación está conectada, pero no se calienta y el indicador está apagado.	1. La fuente de alimentación es anormal o está desconectada. 2. El fusible está fundido.	Compruebe la fuente de alimentación y la conexión para que funcione correctamente o reemplace el fusible

Los problemas antes mencionados son sólo para su referencia. Si se produce algún fallo, por favor deje de usar el equipo e informe a técnicos profesionales para comprobar y reparar.